DANS CE CADRE	Académie : Session :	
	Examen ou concours : Série* :	
	Spécialité/option : Repère de l'épreuve :	
	Épreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Pré-noms :	N° du candidat
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
NE RIEN ÉCRIRE	Examen Série* :	
	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
	Épreuve/sous-épreuve :	
	Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.	

Disciplines		Report de notes	Émargements
Notes Technologies Professionnelles	**Production de Services**	**/ 30**	
	Production Culinaire	**/ 30**	
	Sous -Total	**/ 60 (a)**	
Note de Sciences Appliquées		**/ 20 (b)**	
Note finale EP2 [(a+b) / 4]			**/ 20**

L'utilisation de la calculatrice est autorisée.

1ère partie : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

PAGE DE GARDE
(remise obligatoirement avec la copie)

Questions	Annexes	Documents à rendre	Questions sur	Points obtenus
1		**A**	**6**	
2	1- Planning de travail	**B**	**5,5**	
3		**C**	**3**	
4	2 - Extrait de la législation	**D**	**3**	
5	3 – Etiquette d'ovo produit	**E**	**8**	
6	4 – Extrait de la législation du gibier	**F**	**6**	
7		**G**	**5**	
8	5 – Fiche technique des tomates farcies	**H**	**5**	
9	6 – Calendrier saisonnier des fruits	**I**	**2,5**	
10	7 – Brouillon de commande	**J**	**6,5**	
11	8 – Liste des vins en stock	**K**	**2,5**	
12		**L**	**4,5**	
13	9 – Proposition de réponses	**M**	**2,5**	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous avez postulé pour un emploi de commis polyvalent dans un complexe hôtelier le « Royal Casino Palace » situé sur la côte d'opale (62 dans Le Pas de Calais), où vous serez amené à travailler dans les différentes formules de restauration.
Les caractéristiques de l'établissement sont les suivantes.

Type de restauration :

- ✓ Brasserie ➔ « Le Calypso »
- ✓ Snack bar ➔ « L'Express»
- ✓ Cafétéria ➔ « Les quatre vents »
- ✓ Á thème (cuisine régionale) ➔ « Le Carpe diem »
- ✓ Gastronomique ➔ « L'Albatros »

Type de clientèle :

- ✓ Européenne (Française, Allemande, Anglaise, Belge, Italienne…)

Votre candidature a été retenue et vous vous présentez le 15 juin auprès de Mr Louvin, directeur du complexe. Il vous fait part du séminaire professionnel de l'entreprise « Argus » qui se déroulera sur une semaine et qui se clôturera par le dîner suivant :

Palette d'amuse bouche
*****
Assiette de poissons fumés et ses accompagnements
*****
Feuilleté d'asperges vertes sauce mousseline
*****
Suprême de colvert farci, sauce au Pommard
Pomme paillasson – Tomate farcie à la Duxelles de champignons
*****
Assiette de fromages
*****
Moelleux au chocolat noir – poêlée de fruits de saison
*****
Café et mignardises

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE

1. Pour être sûr que les nouveaux membres de l'équipe connaissent bien les différentes formules de restauration que compte le complexe hôtelier, Monsieur Louvin leur présente une série de photographies et leur pose quelques questions.

➔ À partir de vos connaissances et de la mise en situation, renseigner le **Document A**.

2. Après une visite complète de l'établissement en compagnie de Monsieur Louvin, celui-ci vous présente le tableau de répartition des horaires de la semaine N°27 à venir pour le personnel de salle et pose quelques questions vous concernant.

➔ À partir de **l'annexe 1** et de vos connaissances**,** compléter le dialogue (**Document B**).

3. Avant de prendre vos fonctions en cuisine, le directeur du complexe vous demande de vous présenter à la lingerie pour retirer votre tenue de cuisinier.

➔ À partir de vos connaissances, compléter le bon de retrait de linge (**Document C**).

4. Le chef de cuisine est respectueux de la législation, il vous soumet un extrait d'arrêté afin de vous en rappeler les points essentiels.

➔ À partir de l'**annexe 2** et de vos connaissances, relever les obligations dictées par la législation concernant la tenue professionnelle, le lavage des mains et l'évacuation des déchets (**Document D**).

5. Lors de la réalisation de la sauce mousseline, le chef vous demande d'utiliser un ovoproduit. Devant votre inexpérience, vous décidez d'analyser l'étiquette de l'emballage.

➔ À partir de l'**annexe 3** et de vos connaissances, indiquer les mentions que vous lisez sur l'étiquette ainsi que le mode d'emploi de ce produit (**Document E**).

6. L'apprenti qui vous aide dans la fabrication du plat principal, vous fait remarquer qu'à cette époque de l'année il est interdit de servir du gibier.

➔ À partir de l'**annexe 4** et de vos connaissances, mentionner sous quelles conditions le restaurateur est autorisé à commercialiser du gibier (**Document F**).

7. Au cours de la mise en place du repas de clôture, l'entremétier vous demande de lui apporter tous les légumes nécessaires à la réalisation du menu.

➔ À partir de la mise en situation, classer les légumes cités par famille (**Document G**).

8. Pour vous assister, le chef vous alloue un stagiaire. Vous décidez d'étudier ensemble la fiche technique des tomates farcies. Il s'avère qu'à la lecture de celle-ci, votre stagiaire éprouve quelques difficultés à comprendre certains termes techniques.

➔ À partir de la l'**annexe 5** et de vos connaissances, expliquer lui les différents termes culinaires (**Document H**).

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. *Le chef propose comme dessert à l'entreprise « Argus », une poêlée de fruits de saison pour accompagner son moelleux au chocolat. Pour cela, il vous demande de consulter le calendrier des fruits locaux et exotiques en* ***annexe 6*** *et d'énumérer et de classer les dix fruits qu'il est possible d'utiliser.*

➔ À partir de l'**annexe 6** et de vos connaissances, compléter le **document I**.

10. Après avoir travaillé plusieurs jours avec Monsieur Louvin sur l'organisation du dîner de clôture, il désire que vous rédigiez le bon de commande fournisseur concernant l'assiette de poissons fumés. Attention, la livraison se fera deux jours après la commande. Vous lui présenterez à la signature.

➔ À partir de l'**annexe 7** et de vos connaissances, établir le bon de commande chiffré (**Document J**).

11. La société « Argus » souhaiterait au travers de leur soirée, déguster des vins de qualité qui initieront leurs convives à la dégustation du patrimoine français viticole avec la formule 1 plat – 1 verre de vin.

➔ À partir de l'**annexe 8** et de vos connaissances, suggérer un accord mets et vins dans le **Document K.**

12. Lors du service des différents mets, votre Directeur souhaite que l'on présente les plats et les vins à l'ensemble des clients. Vous prenez en charge l'argumentation commerciale du fromage, et faîtes le point sur les différentes appellations.

➔ À partir de vos connaissances, compléter le tableau (**Document L**).

13. Au travers de cette soirée, Monsieur Louvin en collaboration avec le Directeur de la société « Argus » souhaite mettre en place quelques animations pour mieux connaître le vin et ses composants. Il vous demande d'organiser l'une d'entre elles, portant sur les diverses parties du raisin et de la grappe.

➔ À partir de l'**annexe 9** et de vos connaissances, proposer un corrigé au questionnaire en indiquant le numéro correspondant à la bulle (**Document M**).

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ANNEXES

Annexe 1 : Planning de travail pour le Snack - bar « L'Express »

Semaine 27

Horaires de travail :

➔ H1 : Coupure : 12H00 – 15H30 // 19H00 – 23H15

➔ H2 : Ouverture : 09H00 – 11H15 // 12H00 – 17H30

➔ H3 : Fermeture : 15H45 – 18H30 // 19H00 – 00H00

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Maître d'hôtel	REPOS	H2	H2	H2	H2	H3	FERMETURE
Chef de rang 1	H2	REPOS	H2	H2	H2	H2	
Commis polyvalent 1	H1	H3	H1	REPOS	H2	H3	
Commis polyvalent 2	H2	H1	H1	H1	REPOS	H3	

Annexe 2 : Extrait de la législation fixant les conditions d'hygiène

Extrait de l'Article 1er

(…)Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à tous les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur (établissement de distribution alimentaire, les activités des entreprises de restauration, y compris les fermes auberge, les activités non sédimentaires ou occasionnelles. (….)

Article 7

Pour répondre aux dispositions de l'article 6 ci-dessus, tout établissement mentionné à l'article 1er doit comporter au minimum :

- Des toilettes en nombre suffisant pour le personnel de cuisine… ne donnant pas directement sur les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires.
- Des locaux servant de vestiaires…agencés et conçus de manière à éviter les risques de contamination des tenues de travail. La tenue professionnelle est strictement réservée aux travaux pratiques. En aucun cas le personnel doit arriver ou repartir en tenue de travail.
- Dans les différents locaux où sont manipulées les denrées alimentaires, un nombre suffisant de lave mains à commande non manuelle. Les mains doivent être lavées et désinfectées aussi souvent que nécessaire. Les bracelets, bagues, les montres, les vernis à ongles ne sont pas autorisés.

(…)

Article 14

- Les déchets alimentaires et autres types de déchets doivent être triés et stockés en dehors des locaux de conservation et de manipulation des denrées, dans des conteneurs équipés de couvercles. Ces conteneurs sont entreposés dans un local fermé réservé à cet usage et au besoin réfrigéré…

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 : Etiquette d'ovoproduit

Jaune d'œuf
PASTEURISE CONGELE

COCO

Ce jaune d'œuf devra être conservé à une température minimale de – 15°C pour la conservation de ses propriétés fonctionnelles.

- Avant la mise en œuvre :
  - Décongeler au bain marie à 60°C
  - Bien agiter avant d'ouvrir
- Après la décongélation ce jaune d'œuf doit être utilisé dans les meilleurs délais



LOT N° 12569
A consommer de préférence avant fin 12/09
POIDS NET : 1 KG

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 4 : Extrait de la législation concernant la commercialisation du gibier

- Un restaurateur ne peut détenir du gibier sauvage avant la date autorisée de mise en vente. Celle-ci varie selon les départements. Dans la plupart d'entre eux, cette date est fixée entre quinze jours et un mois après l'ouverture de la chasse. Sinon le gibier peut être présent sur les tables le jour même de l'ouverture
- Le restaurateur est en droit de vendre le gibier qu'il aurait chassé lui-même.
- Le gibier sauvage provenant d'un pays membre de l'U.E ou hors U.E c'est-à-dire uniquement d'un pays agrée est commercialisé du 01/09 au 28/02.
- La commercialisation du gibier d'élevage se pratique toute l'année (y compris durant la période de fermeture de la chasse). Cependant pour commercialiser ou transformer du gibier d'élevage en dehors de la période de la chasse, le restaurateur doit s'approvisionner auprès d'un établissement autorisé
- La commercialisation de viandes « exotiques » de gibier sauvage et d'élevage comme l'autruche, l'émeu et le kangourou peut se pratiquer toute l'année. Pour être importées en France, ces viandes doivent provenir impérativement d'un pays autorisé à exporter vers l'U.E et d'un établissement agrée pour l'exportation vers la communauté.

…

Annexe 5 : Fiche technique de fabrication des tomates farcies

Chronologie	Progression de la recette
1	Monder les tomates
2	Eplucher et couper en deux les tomates
3	Evider les tomates à l'aide d'une cuillère
4	Réaliser la Duxelles à farcir : • Hacher les champignons au couteau • Ciseler une échalote • Suer les échalotes au beurre • Ajouter les champignons • Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation • Ajouter le vin blanc et réduire • Incorporer de la demi-glace, de l'ail haché et de la mie de pain
5	Farcir les tomates avec la Duxelles

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 6 : Calendrier de commercialisation des fruits locaux et exotiques (cases grisées sont les fruits disponibles)

Mois / Fruits	Jan	Fév	Ma	Av	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc
Abricot Bergeron							■	■				
Ananas Queen Victoria	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Banane Poyo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cerise Burlat					■	■						
Clémentine de Corse	■	■										■
Fraise gariguette				■	■							
Kiwi Hayward						■	■	■	■	■	■	■
Orange Navel						■	■					
Pêche blanche						■	■	■	■			
Clémentine	■	■									■	■
Poire Conférence	■	■	■							■	■	■
Pomelos Sweetie	■					■	■	■	■	■	■	
Pomme Granny Smith	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■
Prune Quetsche									■			
Reine Claude						■	■					
Raisin Chasselas								■	■	■		
Groseille							■	■				
Framboise						■	■	■				

Annexe 7 : Brouillon de commande de Monsieur Louvin

Fournisseur à contacter : Le fumoir - 2 rue du port - 62930 Wimereux
Tél. : 03-21-03-33-85 **Fax** : 03-21-03-33-86

À commander pour le 21 juin 2008

- Saumon fumé d'écosse - au kilo - Réf SAUFU 01 - 4 kilos à 35,16€ HT
- Truite fumée - Pièce - Réf TRUITFU 08 - 18 pièces à 7,30€ HT
- Anguille fumée - au kilo - Réf ANGFU 11 - 4 kilos à 30,50€ HT
- Haddock - au kilo - Réf HADDCK 04 - 3 kilos à 11,62€ HT
- Flétan fumé - au kilo - Réf FLET01 - 2 kilos à 9,10€ HT

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 8 : Extrait de la liste des vins de qualité de la cave centrale

Désignation des vins AOC français	Quantité restante en cave centrale
AOC Pommard – Comte Armand – Domaine des Epeneaux – 1999	**48 bouteilles**
AOC Champagne Moët & Chandon – Dom Pérignon	**36 bouteilles**
AOC Pouilly Fumé – Cuvée du chapitre – 1988	**36 bouteilles**
AOC Banyuls Grand cru – Domaine du Traginer – 1999	**20 bouteilles**
AOC Alsace Riesling Schenkenberg - 2003	**36 bouteilles**

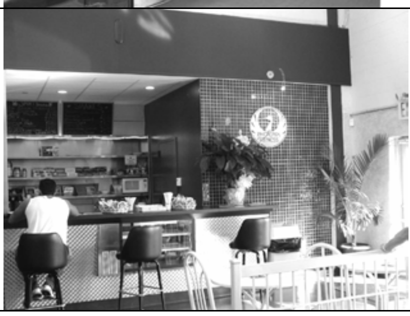
Annexe 9 : Liste des réponses du questionnaire proposé au client

1	Le pinceau	**4**	Les baies	**7**	La rafle	**9**	Les pépins
2	Les feuilles	**5**	Le pédicelle	**8**	Le pédoncule	**10**	La peau
3	La pruine	**6**	La pulpe				

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES DOCUMENTS À RENDRE

Document A : Tableau des formules de restauration du complexe

Photographies des formules de restauration	Type de restauration	Définition (Construire une phrase)
		
		
		
		

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document B : Dialogue entre Monsieur Louvin et vous

Mr Louvin : « Voici le panneau d'affichage où vous trouverez votre répartition de travail pour chaque semaine. Voyons ensemble si vous arrivez à bien le comprendre. Vous êtes le commis polyvalent N°01.
Pour la semaine N°27, dans quel établissement allez vous travailler ? »
Vous : « Pour la semaine N°27, je travaille ____ »
Mr Louvin : « Effectivement, il nous semblait préférable de commencer dans cette formule. Pourriez vous me donner plus en détail vos horaires de lundi prochain. »
Vous : « Bien sûr, lundi je suis de ____ »
Mr Louvin : « Je pense que cette journée vous permettra de mieux comprendre le fonctionnement de cette formule. Y a-t-il un autre jour dans la semaine où vous travaillez selon ces horaires ? Et en même temps pourriez-vous me donner votre jour de repos de la semaine ? »
Vous : « Oui, je travaille selon ces horaires ______________________ et mon jour de repos sera le _____________. »
Mr Louvin : « Très bien, mais pouvez-vous me donner vos horaires en détail pour la journée du mardi et du vendredi pour que je sois sûr que vous ayez bien compris ce planning ? »
Vous : « En ce qui concerne mardi, je serai de ______________________ c'est à dire _____________ ______________________________ et pour vendredi, je travaillerai ________________ en faisant les horaires suivants ____. »
Mr Louvin : « Je vois que vos horaires ne sont plus un mystère pour vous, mais par contre dimanche comment travaille l'équipe ? »
Vous : « L'équipe ____. »

Document C : Bon de sortie de linge

Palace CASINO	BON DE SORTIE DE LINGE DATE : SIGNATURE :
□ Lavallière □ Tablier blanc □ Tour de cou □ Tablier bleu □ Chemise blanche □ Nœud papillon □ Chaussure noire de ville □ Bleu de travail	□ Veste blanche □ Chaussures de sécurité □ Toque □ Pantalon noir de ville □ Jupe noire □ Chemisier □ Blouse blanche □ Pantalon pied de poule

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Document D :</u> La législation concernant l'hygiène en cuisine

Tenue professionnelle	Lavage des mains	Evacuation des déchets
➢	➢	➢
		➢
➢		➢

<u>Document E:</u> Analyse d'une étiquette

Désignations	Mentions
Nature du produit	
Traitements subis (2)	
Marque commerciale	
Mode d'emploi	
Contrôle sanitaire	
Date limite d'utilisation optimale	
Poids net	

<u>Document F :</u> La législation concernant la commercialisation du gibier

Période de mise en vente	Type de gibier

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document G : Classification des légumes

FAMILLE	Rhizome	Bulbe	Champignon	Légume fruit	Tubercule
LÉGUME					

Document H : Termes culinaires

Termes culinaires	Définitions
Monder	→
Evider	→
Suer	→
Réduire	→
Ciseler	→

Document I : Classification des fruits

Agrumes	Fruits à noyaux	Fruits à pépins	Baies	Fruits exotiques

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document J : Bon de commande

Adresse de facturation : *Le Royal Casino Palace* *Rue de la plage* *62630 Étaples sur Mer*	**Adresse du fournisseur :**	**Date de la commande :** *19 juin 2008* **Date de livraison :**

Réf articles	Désignation des articles	Unités	Quantités	Prix unitaire HT

Conditions de règlement :
30 jours fin de mois

Signature du directeur :

Document K : Accords mets et vins

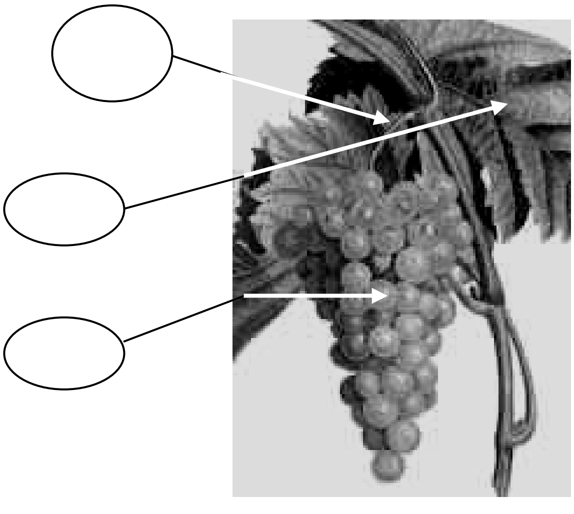
Composition du menu	Propositions des vins
Palette d'amuse bouche	→
Assiette de poissons fumés et ses accompagnements	→
Feuilleté d'asperges vertes **Sauce mousseline**	→
Suprême de colvert farci **Sauce pommard et sa garniture**	→
Assiette de fromages AOC de France	→ Vin identique au plat principal
Moelleux au chocolat noir et sa poêlée de fruits de saison.	→

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

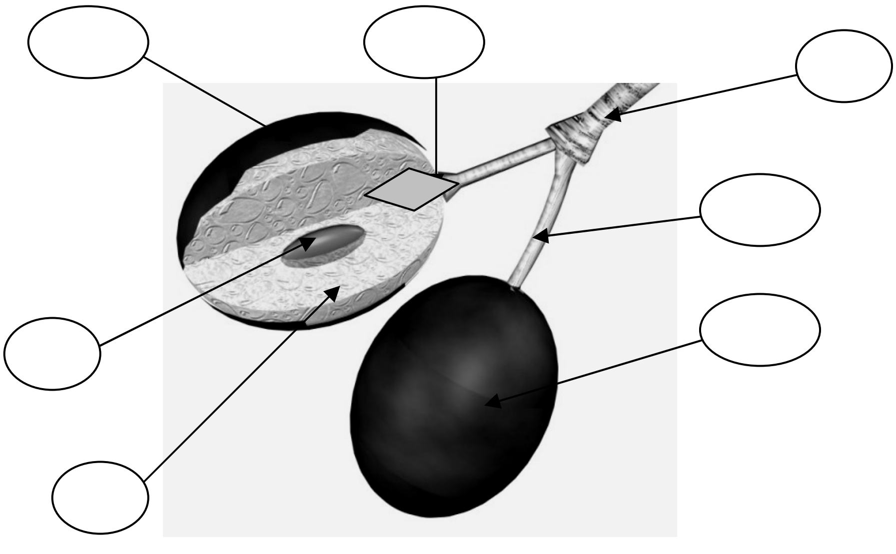
Document L : Classification des fromages

Appellations des fromages	Type de lait	Type de pâte	Provenance / Région
AOC Mâconnais			
AOC Chaource			
AOC Ossau Iraty			

Document M : La vigne



La grappe de raisin



La coupe d'un grain de raisin